Bem-vindo ao Digby!

Uma Fusão de História, Criatividade e Sabores Portugueses.
No Digby, a inovação é a nossa filosofia.

Inspirados pela mente visionária de Sir Kenelm Digby,
um homem que ousou desafiar as convenções no séc. XVII.
No Digby somos conhecidos por reinventarmos
a gastronomia portuguesa.

Sob a alçada do Chef João Figueirinhas, cada prato é elaborado combinando técnicas modernas com ingredientes frescos e locais, que resulta em criações inesperadas.

Este novo menu é inspirado pelo livro de receitas deixado pelo Sir Kenelm Digby "The Closet Opened", nomeadamente nos fermentados, estufados e tartes, adaptados à cozinha portuguesa contemporânea numa interpretação de auditoria do chef.

Mais do que um restaurante, sob as luzes da Invicta, o Digby é um destino para os apreciadores de gastronomia, amantes de histórias, criadores de momentos únicos e de vistas deslumbrantes sobre o rio Douro.

Welcome to Digby!

A fusion of history, creativity and Portuguese flavours.
At Digby, innovation is our philosophy.

Inspired by the visionary mind of Sir Kenelm Digby,
a man who dared to defy conventions in the XVII century.
At Digby, we are known for reinventing Portuguese cuisine.

Under the guidance of Chef João Figueirinhas, every dish is craftetd by combining modern techniques with fresh and local ingredients, resulting in unexpected creations.

This new menu is inspired by Sir Kenelm Digby's cookbook "The Closet Opened", particularly the fermented dishes, stews and tarts, adapted to contemporary Portuguese cuisine in an interpretation by the chef.

More than just a restaurant, under the lights of Invicta, Digby is a destination for food lovers, story seekers, and creators of unforgettable moments, all framed by stunning views over the Douro River.

Carta Tenro | *Tenro Menu*
Todos os Dias | *Every Day*
19:30h – 22:30H | *7:30 p.m. – 10:30 p.m.*
Sábado e Domingo | *Saturday and Sunday*
12:30h – 15:00h | *12:30 p.m. – 3:00 p.m.*

Couvert €4,5
Beterraba, Alho Negro, Flores | *Beetroot, Black Garlic, Flowers*
Contém: Tremoço | *Contains: Lupine*

ENTRADAS */ STARTERS*

Tartelete de Salada Russa | *Russian Salad Tartlet* €5
Cavala, Ovo, Batata | *Mackerel, Egg, Potato*
Contém: Glúten / Ovo / Peixe / Sementes de Sesámo | *Contains: Gluten / Eggs / Fish / Sesame Seeds*

"Açorda à Alentejana "€7
Pescada, Ovo, Pão | *Hake, Egg, Bread*
Contém: Glúten */ Ovo* | *Contains: Gluten / Egg*

Digby "Bifanas" €13
Croissant de Batata, Lombo de Porco, Molho de Bifana | *Potato Croissant Pork Sirloin, "Bifana" Sauce*
Contém: Glúten */* Mostarda / Sulfitos | *Contains: Gluten / Mustard / Sulphites*

PEIXES */ FISH*

Corvina e Assado | *Croaker Fish and Roast* €25
Arroz com Molho do Assado, Limão | *Rice with Fish Roast Sauce, Lemon*
Contém: Peixe / Aipo | *Contains: Fish / Celery*

Tamboril e Caldeirada | *Monkfish & "Caldeirada"* €30
Caldeirada de Enguia, Batata, Nabiças | *Eel*, *"Caldeirada" Sauce, Potato, Bell Peppers*
Contém: Glúten / Peixe / Sulfitos / Sementes de Sésamo | *Contains: Gluten / Fish / Sulphites / Sesame Seeds*

Bacalhau com Todos | *Codfish with Vegetables and Eggs* €24
Cenoura, Couve, Grão-de-Bico | *Carrot, Cabbage, Chickpeas*
Contém: Peixe / Lactose | *Contains: Fish / Lactose*

VEGETARIANO */ VEGAN*

"Cozido à Portuguesa" (VE) €13
Terrina de Legumes Cozidos, Rolo de Feijão, Nabos | *Cooked Vegetables Terrine, Bean Roll, Turnips*

Abóbora e Queijo | *Pumpkin with Cheese Sauce* (VE) €15
Gnocchis de Abóbora, Molho de Queijo, Topinambur | *Pumpkin Gnocchi, Cheese Sauce, Jerusalem Artichoke*
Contém: Glúten */* Lactose | *Contains: Gluten / Lactose*

Picante | *Spicy*
(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian Option*
(VE) Opção Vegana | *Vegan Option*

CARNES / *MEATS*

Arroz de Pato | *Duck Rice* €24
Magret, Espuma de Queijo, Cebolinha | *Magret, Cheese Foam, Chives*
Contém: Lactose / Sulfitos | *Contains: Lactose / Sulphites*

Presa “à Alentejana” | *Iberian Pork Presa* €25
Algas, Aipo, Pickles | *Seaweed, Celery, Pickles*
Contém: Ovo / Sulfitos | *Contains: Egg / Sulphites*

“Tripas à Moda do Porto” | *Porto Style Tripes* €22
Lombinho de Vitela de Leite, Feijão, Cenourinhas | White Veal, *Beans, Baby Carrots*
Contém: Sulfitos | *Contains: Sulphites*

SOBREMESAS / *DESSERTS*

“Rabanada do Céu” €8
Contém: Glúten / Ovo / Lactose | *Contains: Gluten / Egg / Lactose*

Pera Bêbada | *Red Wine Poached Pear* €9
Contém: Ovo / Soja | *Contains: Egg / Soy*

Meia de Leite | Milk and Coffee €7
Contém: Frutos de Casca Rija | *Contains: Nuts*

Picante | *Spicy*
(V) Opção Vegetariana | *Vegetarian Option*
(VE) Opção Vegana | *Vegan Option*

João Figueiredo
Chef de Cozinha